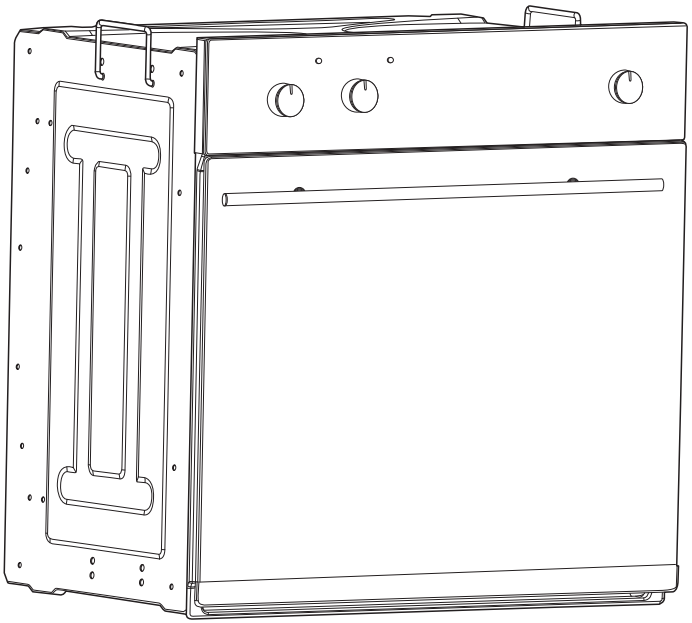
COOKE
&LEWIS

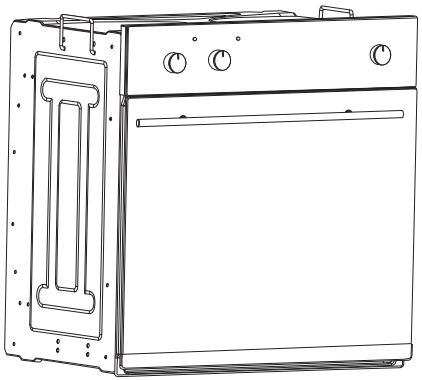
Built-in Fan-Assisted Oven
Four encastrable à chaleur tournante



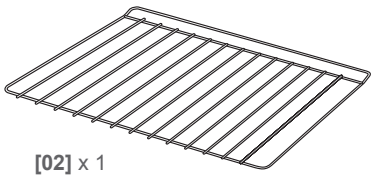
CLEF2SS-C

CLEF2SS-C Version: 03

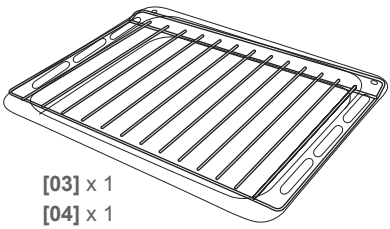
A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 1 06/01/2012 5:14 PM



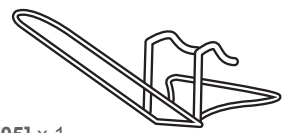
[01] x 1



[02] x 1

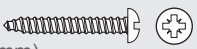


[03] x 1
[04] x 1



[05] x 1

[06] x 4

[07] x 4 
(Ø 3.9x 29mm)

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 2 06/01/2012 5:14 PM

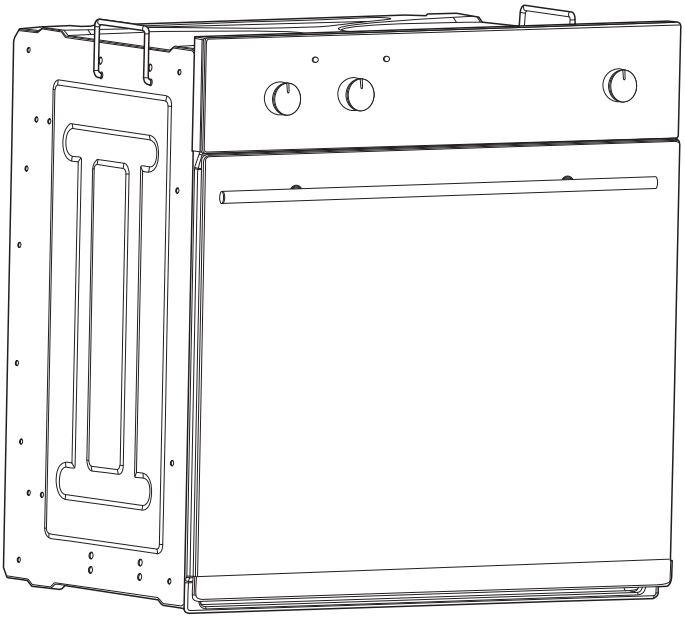
COOKE
&LEWIS

GB-IE Built-in Fan-Assisted Oven 05

FR Four encastrable à chaleur tournante 33

Installation
Installation 61

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 3 06/01/2012 5:14 PM



EAN: 5052931055678

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 4 06/01/2012 5:14 PM

Let's **get started**...

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly before use and retain them for future reference.

Getting **started** 07

Before you **start** 08

Safety 11

Installation 13

Operation 18

In more **detail...** 23

Care and **maintenance** 24

Technical and **legal information** 29

Installation 61

Installation **01 – 02**

61

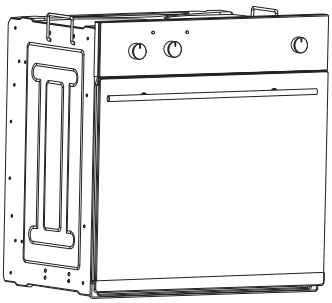
01 – 02 The hand followed by a number refers to an installation step, starting from **page 61.**

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 5 06/01/2012 5:14 PM

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 6 06/01/2012 5:14 PM

Getting **started...**

Before you start 08
Safety 11
Installation 13
Operation 18



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 7 06/01/2012 5:14 PM

User instructions

> Thank you for choosing one of our products. We hope this household appliance provides you with the best service. Therefore, we suggest you read the instructions and suggestions contained in this manual carefully in order to use our products correctly.

> The specifications plate for this oven is available on this appliance. This plate, visible by opening the door, displays all the necessary identification information for this appliance for ordering replacement parts.

General information

> Please read this manual carefully before using the appliance. It is important that all the control functions are understood before beginning to cook with this appliance.

> Heed the advice and warnings included under the title “Safety”.

> This appliance has been designed for private domestic use and can be integrated into standard kitchen furnishings or similar.

> This new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions indicated in the Manufacturer’s Terms and Conditions of the "Guarantee".

> The above does not affect your statutory rights.

> Ensure that all protective packaging and covering has been removed before using this appliance.

> To collaborate in protecting the environment, separate the packaging materials into the different types and dispose of them according to local waste disposal regulations.

> Any additional information on waste disposal may be requested from your local environmental agency.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 8 06/01/2012 5:14 PM

Instructions

> This user manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance.
> Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Introduce the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

Prior start-up of the appliance

> **WARNING:** During this first use some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised.
> Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
> This appliance is exclusively for domestic use.
> Use the oven to cook food only.

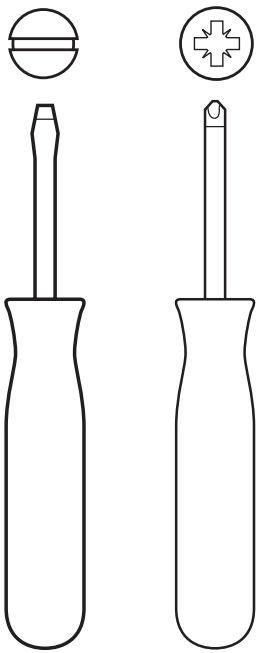
Useful advice

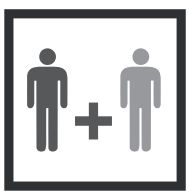
> Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
> Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
> Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
> Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
> Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
> Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 9 06/01/2012 5:14 PM

> To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this oven is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. We recommend that you keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the oven please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0844 800 1128 (UK), 1 800 535542 (Ireland) and 01 56 48 02 60 (France).
> Check the package and make sure you have all of the parts listed.
> Decide on the appropriate location for your product.
> This product contains glass. Care must be taken when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

Tools required





We advise when installing this appliance two people are recommended.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 10 06/01/2012 5:14 PM

Safety

- These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
- Please dispose of the packing material carefully.
- This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation. Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance is kept out of the reach of babies and small children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- We also recommend that great care is taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- Do not place oven dishes or trays of the base part of the oven or cover it in aluminium foil.
- Do not allow the accessories or electric cables to touch the hot parts of the appliance.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 11 06/01/2012 5:14 PM

- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.
- Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- If the oven seal is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven seal clean.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the (appliance e.g hob, cooker).
- Open the oven carefully as hot steam may escape.
- Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.
- A steam cleaner is not to be used.
- The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- The appliance is for domestic use only.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary. Consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 12 06/01/2012 5:14 PM

Installation

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

This appliance must be installed by a competent person or qualified electrician, in accordance with the current version of the UK Safety Rules and Regulations or their European equivalent:

> Urban development regulations (published by the Department of Environment).
> Urban development laws (published by the Scottish Executive Development Department).
> IEE wiring regulations.
> Electricity in labour regulations.

Electrical connection

These appliances are classified as Class I.
WARNING – This appliance must be earthed!

> The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.
> Before connecting the appliance, check that the voltage marked on the specifications plate coincides with the voltage of the electricity network.
> The NICEIC register is recommended for electrical installations.
> This appliance must be wired to a 13 A bipolar automatic switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

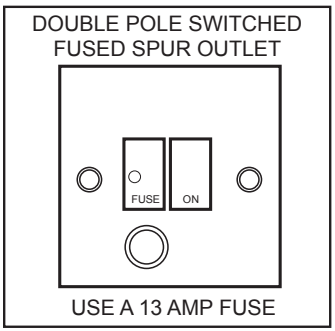
A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 13 06/01/2012 5:14 PM

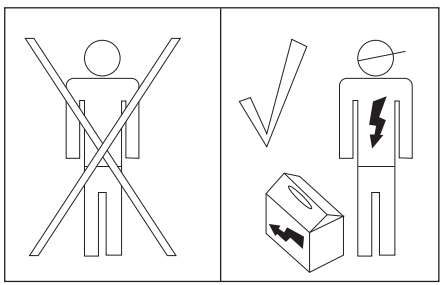
IMPORTANT! The conductors of the network power supply lead are coded by colours as follows:

Green and yellow	–	Earth
Blue	–	Neutral
Brown	–	Live

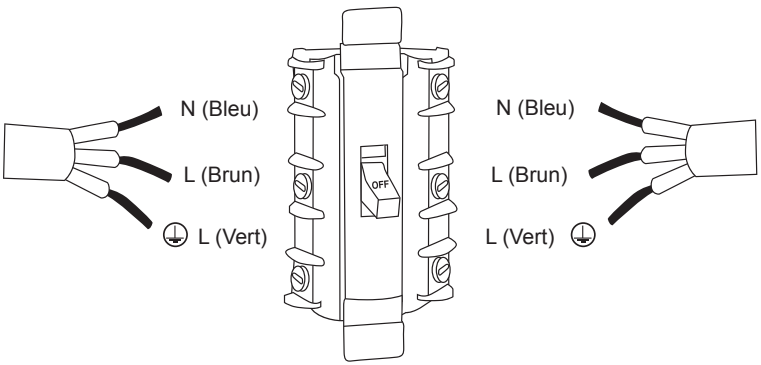
> The green and yellow conductor must be connected to the terminal marked "E" or with the symbol of the earth or which is green and yellow.
> The blue conductor must be connected to the terminal marked "N".
> The brown conductor must be connected to the terminal marked "L".
> The lead must not reach a temperature higher than 50 ºC above the ambient temperature at any point.
> If the power lead is damaged, it must be replaced by a special lead or unit supplied by the manufacturer or its after-sales service.

Connection in UK





Connection in France



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 14 06/01/2012 5:14 PM

Fitting the appliance

Important

> The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85 ºC above the ambient temperature during use of the appliance.

> Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.

> If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

Installation Notes

1. The oven has to be installed in a standard gap of 600 mm, as indicated in Fig. 1, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90 mm as indicated in Fig. 1.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws 02 . One in each corner of the oven door frame.

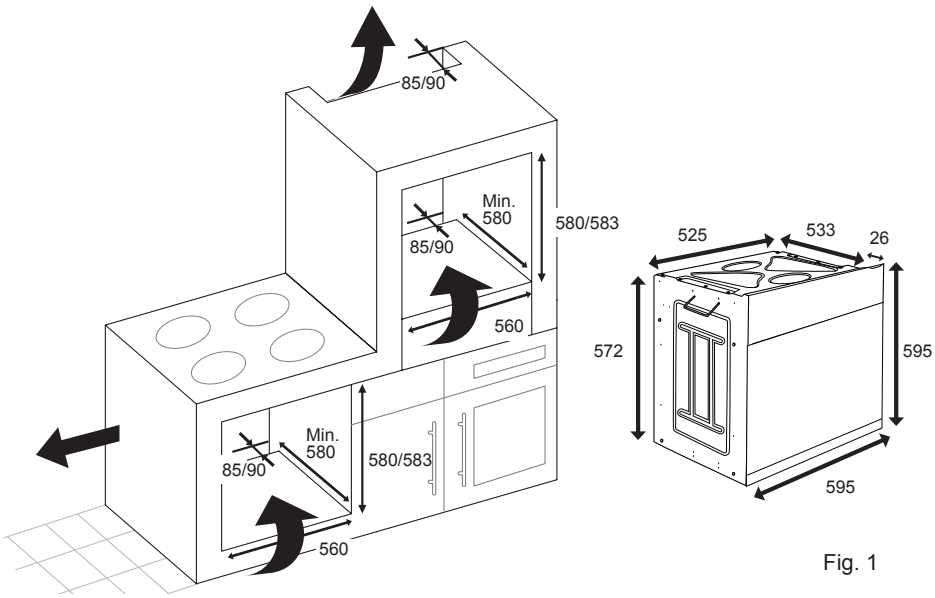


Fig. 1

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 15 06/01/2012 5:14 PM

Fig. 1, Fig. 2: Installation distanced for simple electric ovens of 60 cm wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.

A. The support runner must be removed
B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
C. Base
D. False box front to be assembled

Fig. 2: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in a standard cooking unit.

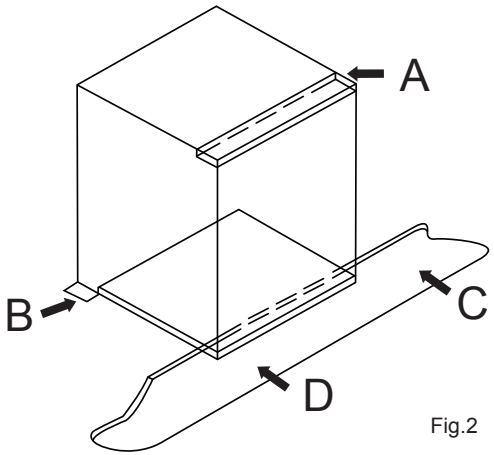


Fig.2

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 16 06/01/2012 5:14 PM

Fig. 3: Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.

A. Rear panel
B. Storage space
C. Remove the rear part of this section
D. Real panel
E. Storage space
F. Base
G. Minimum ventilation gap 80 cm^2

Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in an upper cupboard.

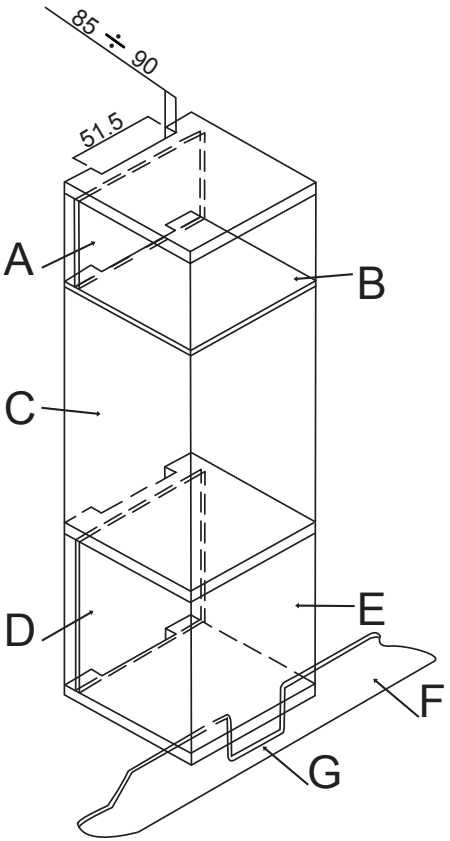


Fig.3

Installation steps

> To install the appliance in your installation location, follow the installation steps **01** and **02**.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 17 06/01/2012 5:14 PM

Product functions

> The oven is controlled by a thermostat between 50 ºC and 250 ºC, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.

> The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:

	Oven light		Fan-Assisted Conventional Mode
	Conventional		Fan-Assisted Grill
	Grill		

> Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.

> Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

The information given in the following charts is intended only as a guide. Select the lowest temperature quoted and check the food at the end of the shortest duration quoted.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 18 06/01/2012 5:14 PM

Cooking instructions

	CONVENTIONAL		
Cakes/Biscuits	**Temperature °C**	**Shelf Position (Recommended) from the bottom**	**Cooking Time in min.**
Cake Mixture Desserts in Moulds			
Sponge cake	150 – 170	1	60 – 70
Foam cake (tray)	170 – 190	2	25 – 40
Marble, nut cake (tin)	150 – 190	1	60 – 80
Fresh fruit cake (tray)	170 – 190	2	45 – 50
Flan base 3)	170 – 190	1	20 – 25
Biscuits 3) (tray)	170 – 190	2	20 – 20
Sponge cake (3 to 6 eggs) 3)	170 – 190	1	20 – 35
Swill roll 2)	180 – 200	1	12 – 16
Short Pastry Dessert in Moulds			
Tart / flan base	170 – 190	2	15 – 20
Streusel cake	170 – 190	2	45 – 55
Cheesecake	170 – 190	2	10 – 20
Apple pie	170 – 190	1	90 – 90
Apricot tart with topping	170 – 190	1	55 – 75
Raised Dought Dessert in Moulds			
Guglhupf	160 – 180	1	50 – 60
Streusel cake	170 – 190	1	35 – 45
White bread	180 – 200	1	40 – 50
Pizza (tray) 3)	190 – 210	1	35 – 45
Onion tart	180 – 200	1	25 – 35
Apple turnovers	160 – 180	2	25 – 30
Choux pastry 3), Eclairs	180 – 200	2	25 – 35
Puff Pastry	190 – 210	2	15 – 25
Meringues, Macaroons	120 – 140	2	25 – 50

1) Pre-heat the oven.

2) Unless otherwise stated, the times given are for an oven which has not been pre-heated.
Note: With a pre-heated oven, shorten times by up to 10 minutes.

3) If you use the fan assisted mode, cooking times may be increased up to max 10%.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 19 06/01/2012 5:14 PM

	CONVENTIONAL		
Food	**Recommended shelf level from the bottom**	**Temperature °C 3)**	**Time in min. 4)**
Roast beef. approx. 1 kg	1	190 – 210	100 – 120
Beef fillet, approx. 1 kg	1	200 – 220	45 – 55
Venison, approx. 1 kg	1	190 – 210	90 – 120
Pork joint, approx. 1 kg	1	200 – 220	100 – 120
Pork joint, approx. 2 kg	1	180 – 210	120 – 150
Ham joint, approx. 1 kg	1	200 – 220	60 – 70
Meat loaf, approx. 1 kg	1	190 – 210	70 – 80
Veal, approx. 1.5kg	1	190 – 210	100 – 120
Leg of lamb, approx. 1.5 kg	1	200 – 220	90 – 120
Rack of lamb, approx. 1.5 kg	1	190 – 210	50 – 60
Poultry, 0.8 - 1 kg	1	190 – 210	60 – 70
Poultry, approx. 2 kg	1	190 – 210	90 – 110
Poultry, stuffed, approx. 2 kg	1	190 – 210	110 – 130
Poultry, approx. 4 kg	1	180 – 200	150 – 180
Fish, whole, approx. 1.5 kg	1	190 – 210	35 – 55

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 20 06/01/2012 5:14 PM

Food	Temperature°C *	Self level from the bottom *	Time in min. *	Notes
Potato, pasta or vegetable bake	250	1 or 2	20 – 25	Place in a suitable dish.
Lasagne,cannelloni	190	1 or 2	35 – 40	Remove the lid.
Filled baguette, panini	200	1 or 2	12 – 15	Place on baking paper, directly on the rack.
Pre-cooked pizza	200	1 or 2	12 – 20	Place on baking paper, directly on the rack.
Pre-cooked mini pizza	220	1 or 2	8 – 10	Place on baking paper, directly on the rack.
Potato pancakes, Rosti, croquettes	220	1 or 2	12 – 20	Place on baking paper, directly on the rack.
Pretzels	220	1 or 2	12 – 15	Place on baking paper, directly on the rack.

*Please follow the manufacturer's instructions on the packaging.

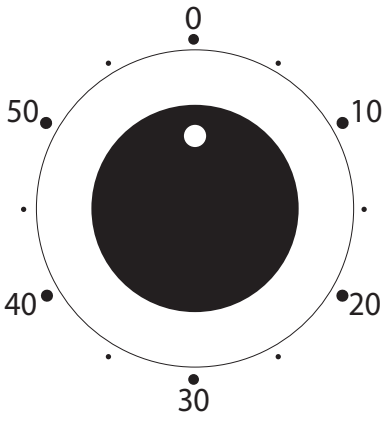
Food	Temp. in°C	Time in min.	Recommended shelf level, from the bottom
Lasagne	200	45 – 60	1
Potato gratin	190	55 – 65	1
Vegetable	190	55 – 65	1
Pasta bake	190	40 – 50	1

For other recipes, use the temperature and time settings given for "Conventional".

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 21 06/01/2012 5:14 PM

Using The Mechanical Timer

Once the thermostat controls are in the desired position, turn the knob clockwise to the maximum position and then turn it anti-clockwise to the desired time; at the end of this set time the buzzer will sound. The timer only indicates the end of the set time, but it does not stop the function being used.



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 22 06/01/2012 5:14 PM

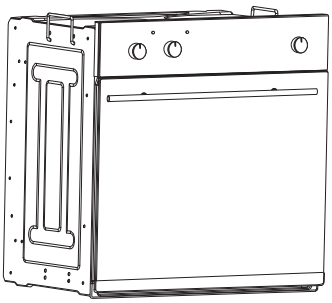
In more detail...

In more detail...

Care and **maintenance** 24

Technical and **legal information** 29

Installation 61



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 23 06/01/2012 5:14 PM

The golden rules for care and maintenance

IMPORTANT !
As a safety precaution, before beginning to clean the oven always unplug it from the power supply or remove the appliance power lead.

1. Cleaning an oven that does not feature self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.

2. To clean the stainless steel external parts, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

Cleaning the oven cavity

> Spray a proprietary oven cleaner inside your oven and leave it to work for the time specified in the manufacturers instructions.Then use a clean sponge to wipe off the foam residue.

> Wear rubber gloves to prevent the cleaner coming into contact with your skin and make sure the kitchen is well-ventilated to disperse the fumes produced by the cleaner. Repeat if necessary.

> Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.

> Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.

> Only use a recommended cleaner for this type of material – avoid chloride-based products such as bleach.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 24 06/01/2012 5:14 PM

Cleaning the glass door (Fig. 4)

> If possible, remove the oven door glass following the manufacturer's instructions. Use warm water with a little detergent to clean the glass sections of the door.

> Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.

> To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the door is shown below.

> After removing the screws fixing the glass, located on the inner face of the door, lift the glass out carefully. In versions with three glasses the intermediate glass can also be removed. The procedure is the same as above.

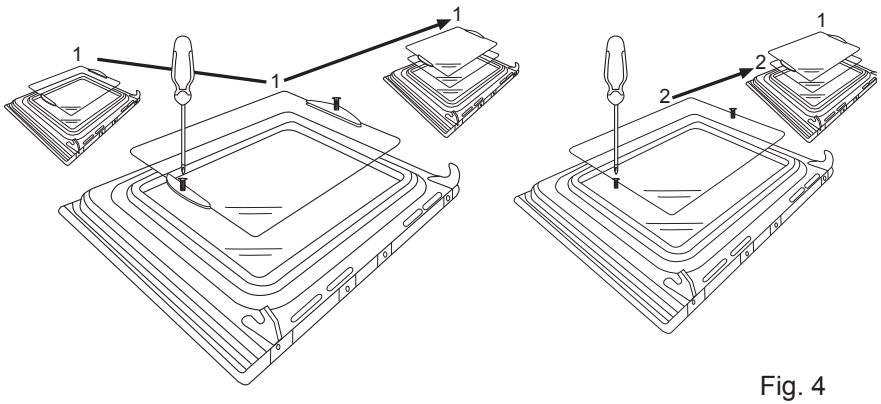
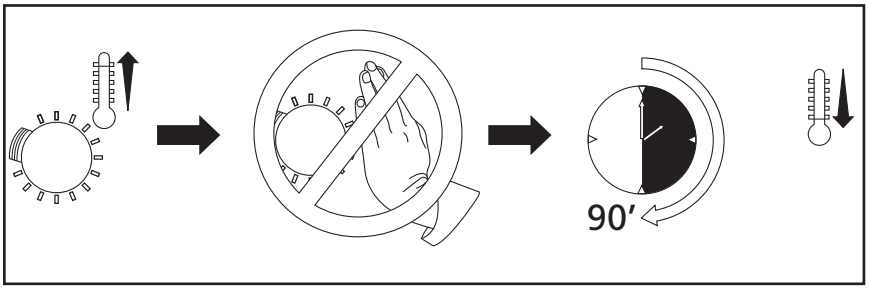


Fig. 4

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 25 06/01/2012 5:14 PM

Replacement of the oven light bulb (Fig.5)

> Not covered by the appliance guarantee.



WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, open the oven door and remove the oven shelves.

The oven has a light with the following characteristics:

> 15 W or 25 W, 300 ºC and type E-14

1. Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise.
2. Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the "Technical data" and replace the cover.

Note: The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.

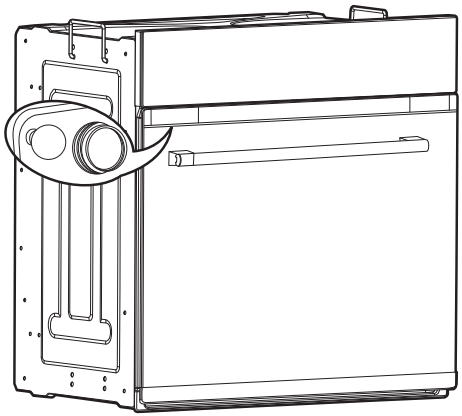


Fig. 5

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 26 06/01/2012 5:14 PM

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
Oven doesn't work	Something at the connection is wrong, or it's not connected.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Power supply connections are loose.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Something at house installation is wrong.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
Oven light doesn't work	Light bulb is burned out.	Replace bulb as described in the manual in the section "Care and maintenance".
Oven will not heat	Any function is selected.	Choose a cooking function turning the selector.
	Any temperature is selected.	Choose a temperature turning the selector.
Grill not heating properly	The grill power set too low.	Turn the temperature control knob to regulate the grill power.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 27 06/01/2012 5:14 PM

In more detail...

Recycling and Disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 28 06/01/2012 5:14 PM

Technical data

Interior dimensions:

Height:	340 mm
Width:	440 mm
Depth:	390 mm
Useful volume:	59 litres

Electrical information:

Nominal voltage:	220 V – 240 V~ 50 Hz
Power connection:	13 A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3 mm separation between contacts)

Power absorption:

Base Resistance:	1.30 kW
Roof Resistance:	0.90 kW
Grill Resistance:	1.35 kW

Network power cable:

3 x 1.5 mm^2 type H07RN-F <HAR>

Oven light bulb: 15 W – 25 W / 300 ºC screw type E-14

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 29 06/01/2012 5:14 PM

Guarantee

This appliance is covered by a 24 months guarantee. The guarantee will in no way affect your statutory rights and cannot be varied by any other guarantee, which may have been issued with the unit.

This Guarantee Does Not Cover:

A. Service calls which are not related to any defect in the appliance. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be an appliance fault. For example: -

> Correcting the installation of the appliance.
> Instructing you how to use the appliance.
> Replacing house fuses or correcting house wiring.
> Correcting faults caused by the user.
> Noise or vibration that is considered normal.
> Accidental or wilful damage, misuse or modifications likely to or which do affect the appliance or its performance.
> Consumable items such as filters and light bulbs.

B. Defects caused by factors other than:

> Normal domestic use or
> Use in accordance with the Appliance User Guide.

C. The cost of repairs carried out by non-authorised repairs or the cost of correcting such unauthorised repairs.

D. Normal recommended maintenance as set out in the Appliance User Guide.

This appliance has been designed for use in a normal domestic (residential) environment. This appliance is not designed for commercial use (whatsoever). Any commercial use by a Customer will affect the appliance's guarantee.

The Manufacturer's Authorised Repairer must be contacted if service is required during the period of this guarantee.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 30 06/01/2012 5:14 PM

CE Declaration of Conformity

MANUFACTURER: CATA

CE

ADDRESS: **C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Spain)**

We hereby certify that the mentioned accessory complies with the essential requirements of the European Directives applicable, including their modifications and the corresponding transpositions from the national law.

MACHINE APPLICATION:	**CLEF2SS-C**
TYPE:	**OVEN**
EC DIRECTIVES APPLIED:	**EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336**
APPLIED HARMONIZED STANDARDS:	**Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6**
APPLIED INTERNATIONAL TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS:	**ISO9001:2008**

PLACE: Torelló

David Sala

Technical Manager

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference.
As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 31 06/01/2012 5:14 PM

In more detail...

Customer Service Helplines

When calling customer service, please ensure you have the model number and serial number to hand.

Please keep your receipt or invoice in a safe place as they will be required as proof of date of purchase.

UK and N.Ireland – ISDAL – t: 0844 8001128 – e: uksupport@cnagroup.hk
Republic of Ireland (ROI) – ISDAL – t: 1-800 535542
France – SIDEPAR – t: 01 56 48 02 60 - e: callcenter@sidepar.fr

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 32 06/01/2012 5:14 PM

C'est **parti**...

Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Pour bien **commencer** 35

Avant de **commencer** 36
Sécurité 39
Installation 41
Mise en route 46

Et **dans** le **détail...** 51

Soin et **entretien** 52
Informations techniques et **juridiques** 57
Installation 61

Installation 01–02

61

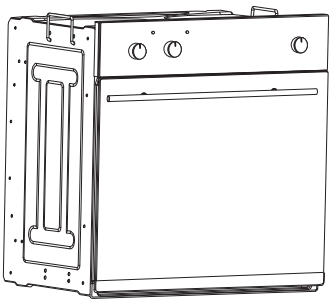
01–02 La main suivie d'un nombre correspond à une étape de l'installation, à partir de la **page 61.**

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 33 06/01/2012 5:14 PM

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 34 06/01/2012 5:14 PM

Pour bien **commencer...**

Avant de commencer 36
Sécurité 39
Installation 41
Mise en route 46



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 35 06/01/2012 5:14 PM

Instructions d'utilisation

> Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous espérons que cet appareil ménager vous rendra le meilleur service possible. C'est pourquoi nous vous suggérons de lire attentivement les instructions et les suggestions qui se trouvent dans ce manuel afin d'utiliser correctement nos produits.
> La plaque signalétique du four se trouve sur l'appareil. Cette plaque, que vous apercevrez en ouvrant la porte, affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

Informations générales

> Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Il est important que vous compreniez toutes les commandes avant de commencer à cuisiner avec cet appareil.
> Soyez attentif aux conseils et mises en garde qui se trouvent sous l'intitulé "Sécurité".
> Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et peut être intégré aux meubles de cuisine classiques ou similaires.
> Ce nouvel appareil est garanti contre toute défectuosité électrique ou mécanique, sous réserve de certaines exclusions indiquées dans les conditions générales de la garantie du fabricant.
> Cela n'affecte pas vos droits statutaires.
> Assurez-vous que l'intégralité des emballages et des protections a été enlevée avant d'utiliser cet appareil.
> Afin de participer à la protection de l'environnement, séparez les matériaux d'emballage en différents groupes et éliminez-les selon les règles locales en matière d'élimination des déchets.
> Vous pouvez demander des renseignements complémentaires concernant l'élimination des déchets à votre organisme local d'élimination des déchets.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 36 06/01/2012 5:14 PM

Instructions

> Ce manuel d'utilisation doit être conservé pour qu'une personne qui n'est pas familière avec l'appareil puisse s'y référer ultérieurement et l'utiliser.
> Avant d'utiliser le four, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un détergent non abrasif et de l'eau chaude. Introduisez le gril et le plateau dans leurs guides respectifs. Une fois cette opération terminée, mettez le four à la température maximale pendant environ 20 minutes afin d'enlever tout résidu de graisse, d'huile ou de résine de résine de fabrication qui pourraient causer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

Mise en service préalable de l'appareil

> **ATTENTION :** Au cours de cette première cuisson, il est possible qu'un peu de fumée ou des odeurs désagréables se dégagent du four. Dans ce cas, ventilez correctement la pièce jusqu'à la fin de ce premier fonctionnement.
> Cette simple opération terminée, le four sera prêt pour réaliser sa première cuisson.
> Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
> Utilisez le four uniquement pour cuire des aliments.

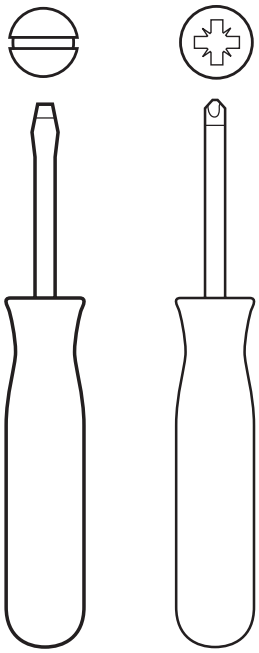
Conseils pratiques

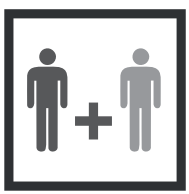
> Avant une cuisson, assurez-vous que tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires ont été retirés du four.
> Préchauffez le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
> Placez les plats de cuisson au centre du four et, quand vous en utilisez plusieurs, laissez un espace entre eux pour que l'air circule.
> N'introduisez pas de plats sur la base du four et ne la couvrez pas de papier aluminium. Cela produirait une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de grillades ne coïncideraient pas ce qui pourrait endommager l'émail.
> Ouvrez le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
> Faites attention au moment d'ouvrir la porte pour éviter le contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 37 06/01/2012 5:14 PM

> Afin d'éviter les risques toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que le four soit correctement installé et que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter une utilisation non conforme du four et tout risque. Nous vous recommandons de conserver ce livret d'instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement et le transmettre à d'éventuels futurs propriétaires. Après avoir déballé le four, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais contactez le service client au 0844 800 1128 (RU), au 1 800 535542 (Irlande) ou au 01 56 48 02 60 (France).
> Vérifiez l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces énumérées s'y trouvent.
> Choisissez un endroit approprié pour votre produit.
> Ce produit contient du verre. Vous devez faire très attention lors de l'installation ou de toute manipulation afin d'éviter toute blessure ou endommagement du produit.

Outils requis





Nous recommandons que deux personnes procèdent à l'installation de cet appareil.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 38 06/01/2012 5:14 PM

Sécurité

- Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant de procéder à l'installation, et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.

- Veuillez éliminer les matériaux d'emballage avec soin.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes européennes actuelles en matière de sécurité. Cependant, le fabricant insiste sur le fait que cette conformité n'empêche pas les surfaces de l'appareil de chauffer pendant leur utilisation et de rester chaudes pendant leur fonctionnement. De ce fait, le fabricant recommande vivement que cet appareil soit tenu hors de portée des bébés et des enfants en bas âge.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ni à celles manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous vous recommandons également le plus grand soin pendant l'utilisation et le nettoyage. Lisez attentivement les sections relatives au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Ne posez pas d'objets lourds sur ce four et ne vous appuyez pas sur la porte pendant son ouverture car les charnières pourraient s'endommager.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, un risque d'incendie existant.
- Ne posez ni plats à four ni plateaux sur la partie inférieure des cavités du four, et ne les couvrez pas de papier aluminium.
- Veillez à ne laisser aucun accessoire ou câble électrique en contact avec les zones chaudes de l'appareil.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 39 06/01/2012 5:14 PM

- Un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles de câblage. Un interrupteur à coupure omnipolaire avec une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être connecté au câblage fixe.
- N'installez pas l'appareil près de rideaux ou de meubles tapissés.
- N'essayez pas de lever ou de bouger les appareils de cuisine en les tirant par la porte ou la poignée car cela pourrait les endommager.
- Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagé. Le joint du four doit toujours être propre.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Veillez à éviter de toucher l'appareil (ex. la table, le cuiseur).
- Faites attention lorsque vous ouvrez le four, de la vapeur chaude peut s'en dégager.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud. L'émail pourrait s'endommager.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultats d'une utilisation non conforme ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire. En cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 40 06/01/2012 5:14 PM

Installation

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux objets causés par une installation incorrecte ou non conforme de l'appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne compétente ou un électricien qualifié, conformément à la version actuelle des Règlements et Normes de Sécurité du RU ou leurs équivalents de la Norme Européenne :

> Réglementations urbanistiques (publiées par le Département de l'Environnement).
> Normes urbanistiques (publiées par le Département de Développement d'Écosse).
> Réglementations de câblage IEE.
> Électricité dans les réglementations du travail.

Raccordement électrique

Ces appareils sont répertoriés dans la classe I.
ATTENTION – Cet appareil doit être mis à la terre !

> La mise à la terre est obligatoire selon la loi. Le fabricant décline toute responsabilité si les règles de prévention des accidents n'ont pas été respectées.
> Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque signalétique coïncide avec le voltage du réseau électrique.
> Le registre NICEIC est recommandé pour les installations électriques.
> Cet appareil doit être câblé à un interrupteur automatique bipolaire de 13 A avec prise protégée, qui ait une séparation de contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible près de l'appareil.

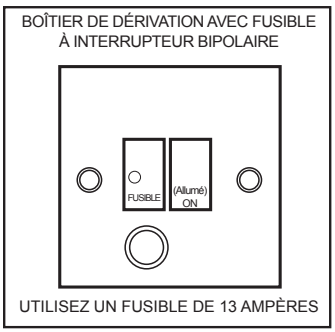
A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 41 06/01/2012 5:14 PM

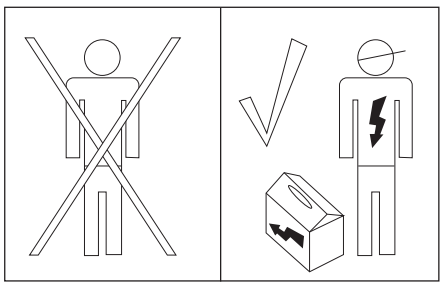
IMPORTANT! Les conducteurs du câble d'alimentation de réseau sont codés par couleurs de la façon suivante :

Vert et jaune	–	Mise à la terre
Bleu	–	Neutre
Marron	–	Sous tension

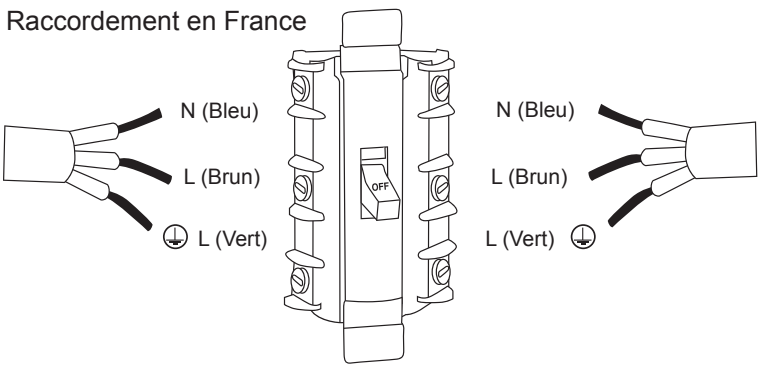
> Le conducteur vert et jaune doit être connecté au terminal qui porte la lettre "E" ou au symbole de mise à la terre ou à celui qui est vert et jaune.
> Le conducteur bleu doit être connecté au terminal qui porte la lettre "N".
> Le conducteur brun doit être connecté au terminal qui porte la lettre "L".
> Le câble ne doit à aucun point atteindre une température dépassant de 50 ºC la température ambiante.
> Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez le remplacer par un câble ou un ensemble spécial fournis par le fabricant ou le service après-vente.

Raccordement au RU





Raccordement en France



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 42 06/01/2012 5:14 PM

Fixation de l'appareile

Important

> Le meuble ou l'armoire adjacente et tous les matériels utilisés dans l'installation doivent résister une augmentation de température minimum de 85 ºC par rapport à la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil.

> Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées.

> Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

Notes d'installation

1. Le four doit être installé dans un logement standard de 600mm, comme indiqué Fig. 1, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 1.
3. Vérifiez que le four a été fixé de façon sure dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis **02** . Une à chaque coin du cadre de la porte du four.

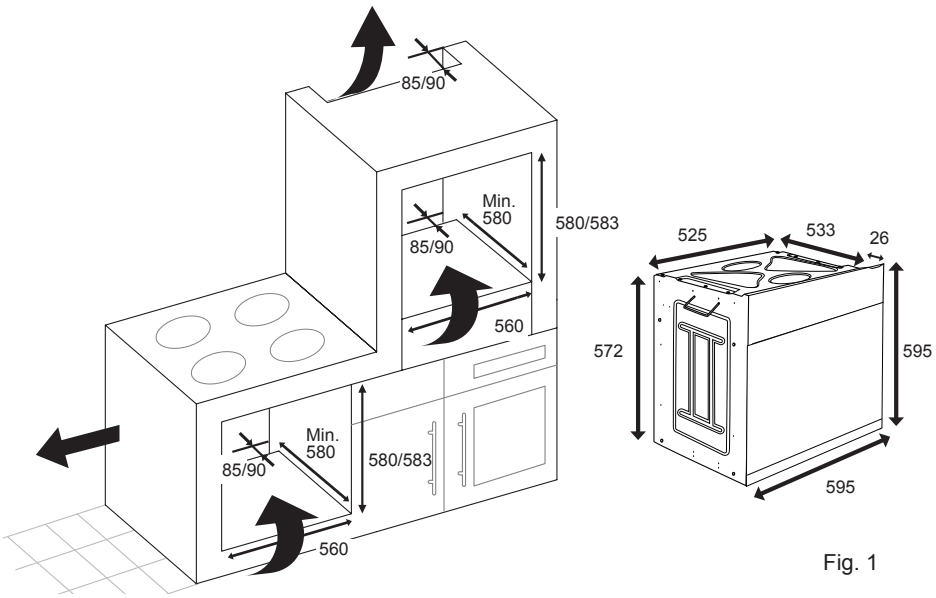


Fig. 1

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 43 06/01/2012 5:14 PM

Fig. 1, Fig. 2 : Distances d'installation pour fours électriques simples de 60 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.

A. Le guide de support doit être retiré
B. Espace de 75-90 mm entre le mur et l'arrière de l'étagère de support et la base de l'armoire
C. Socle
D. Face avant du caisson à monter

Fig. 2: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une unité de cuisine standard.

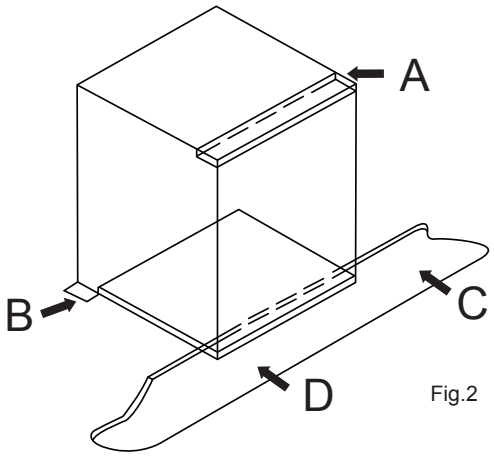


Fig.2

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 44 06/01/2012 5:14 PM

Fig. 3: Conditions requises de ventilation minimales pour les étagères supérieures, de base et de support de l'arrière de l'unité.

A. Panneau arrière
B. Espace de stockage
C. Enlevez la partie arrière de cette section
D. Panneau arrière
E. Espace de stockage
F. Socle
G. Découpe de ventilation minimum 80 cm^2

Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une armoire haute.

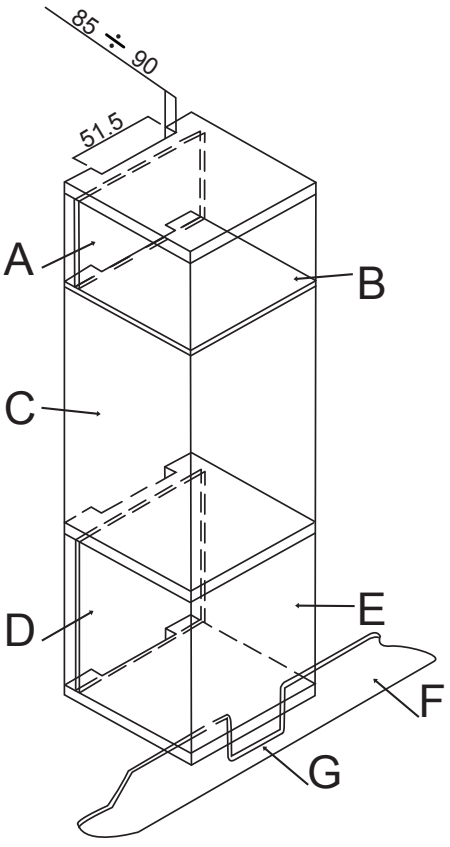


Fig.3

Étapes d'installation

> Pour installer l'appareil à son emplacement, suivez les étapes d'installation suivantes **01** et **02**.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 45 06/01/2012 5:14 PM

Fonctions du produit

> Le four est contrôlé par thermostat entre 50 ºC et/ou 250 ºC, en fonction de la température requise. Le pilote lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température pendant les périodes de fonctionnement.

> Le mode de cuisson désiré est sélectionné en utilisant le bouton de contrôle multifonctions. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes :

	Lumière du four		Mode conventionnel avec renfort de ventilateur
	Conventionnel		Gril avec renfort de ventilateur
	Gril		

> Consultez l'information des récipients des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le rendement de votre appareil, vous pourrez modifier les températures et les temps pour les adapter à vos goûts personnels.

> Vérifiez que les aliments congelés sont entièrement décongelés avant la cuisson, sauf indication contraire.

Les informations fournies dans les tableaux suivants servent seulement de guide. Sélectionnez la température la plus basse indiquée et vérifiez l'aliment au bout de la durée la plus courte indiquée.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 46 06/01/2012 5:14 PM

Instructions pour la cuisson

	CONVENTIONNEL		
Gâteaux/Biscuits	**Température en °C**	**Position de l'étagère (recommandée) à partir du bas**	**Temps de cuisson en min.**
Plats sucrés dans moule avec pâte battue			
Génoise	150 – 170	1	60 – 70
Gâteau à la mousse (grille)	170 – 190	2	25 – 40
Gâteau marbré, aux noisettes (moule)	150 – 190	1	60 – 80
Gâteau aux fruits frais (grille)	170 – 190	2	45 – 50
Fond de flan 3)	170 – 190	1	20 – 25
Biscuits 3) (grille)	170 – 190	2	20 – 20
Génoise (3 à 6 œufs) 3)	170 – 190	1	20 – 35
Biscuit roulé 2)	180 – 200	1	12 – 16
Petits desserts sucrés en moule			
Fond de tarte/flan	170 – 190	2	15 – 20
Streussel	170 – 190	2	45 – 55
Gâteau au fromage	170 – 190	2	10 – 20
Tarte aux pommes	170 – 190	1	90 – 90
Tarte aux abricots avec nappage	170 – 190	1	55 – 75
Dessert à pâte levée en moule			
Kouglof	160 – 180	1	50 – 60
Streussel	170 – 190	1	35 – 45
Pain blanc	180 – 200	1	40 – 50
Pizza (grille) 3)	190 – 210	1	35 – 45
Tarte à l'oignon	180 – 200	1	25 – 35
Chaussons aux pommes	160 – 180	2	25 – 30
Pâte à choux 3), Éclairs	180 – 200	2	25 – 35
Pâte feuilletée	190 – 210	2	15 – 25
Meringues, Macarons	120 – 140	2	25 – 50

1) Préchauffez le four.
2) Sauf indication contraire, les temps donnés correspondent à un four qui n'a pas été préchauffé.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 47 06/01/2012 5:14 PM

Remarque: Avec un four préchauffé, vous pouvez réduire le temps de cuisson de 10 minutes.
3) Si vous utilisez le mode renfort de ventilateur, les temps de cuisson peuvent augmenter d'un maximum de 10 %.

	CONVENTIONNEL		
Aliment	**Niveau de l'étagère recommandé à partir du bas**	**Température en °C 3)**	**Temps en min. 4)**
Rôti de bœuf env. 1 kg	1	190 – 210	100 – 120
Filet de bœuf, env. 1 kg	1	200 – 220	45 – 55
Venaison, env. 1 kg	1	190 – 210	90 – 120
Rôti de porc, env. 1 kg	1	200 – 220	100 – 120
Rôti de porc, env. 2 kg	1	180 – 210	120 – 150
Rôti de jambon, env. 1 kg	1	200 – 220	60 – 70
Pain de viande, env. 1 kg	1	190 – 210	70 – 80
Veau, env. 1.5 kg	1	190 – 210	100 – 120
Gigot d'agneau, env. 1.5 kg	1	200 – 220	90 – 120
Couronne d'agneau, env. 1.5 kg	1	190 – 210	50 – 60
Volaille, 0.8 - 1 kg	1	190 – 210	60 – 70
Volaille, env. 2 kg	1	190 – 210	90 – 110
Volaille, farcie, env. 2 kg	1	190 – 210	110 – 130
Volaille, env. 4 kg	1	180 – 200	150 – 180
Poisson, entier, env. 1.5 kg	1	190 – 210	35 – 55

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 48 06/01/2012 5:14 PM

Aliment	Température en °C *	Niveau de guide à partir du bas *	Temps en min. *	Remarques
Patates, pâtes ou casserole de légumes	250	1 or 2	20 – 25	Poser dans un plat adapté.
Lasagne, cannelloni	190	1 or 2	35 – 40	Enlever le couvercle.
Sandwich (baguette), panini	200	1 or 2	12 – 15	Poser sur du papier cuisson, directement sur la grille.
Pizza précuite	200	1 or 2	12 – 20	Poser sur du papier cuisson, directement sur la grille.
Mini-pizza précuite	220	1 or 2	8 – 10	Poser sur du papier cuisson, directement sur la grille.
Galettes de pommes de terre, rösti, croquettes	220	1 or 2	12 – 20	Poser sur du papier cuisson, directement sur la grille.
Bretzels	220	1 or 2	12 – 15	Poser sur du papier cuisson, directement sur la grille.

* Veuillez suivre les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

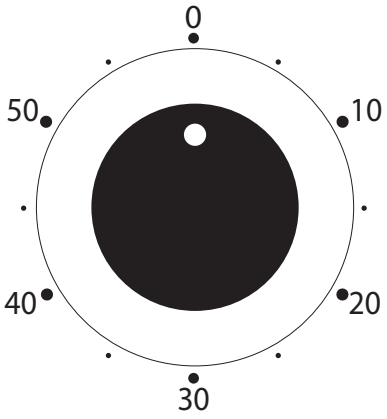
Aliment	Temp. en °C	Temps en min.	Niveau de l'étagère recommandé à partir du bas
Lasagne	200	45 – 60	1
Gratin de pommes de terre	190	55 – 65	1
Légumes	190	55 – 65	1
Gratin de pâtes	190	40 – 50	1

Pour d'autres recettes, utilisez les réglages de température et de temps de cuisson indiqué pour "Conventionnel".

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 49 06/01/2012 5:14 PM

Utilisation du minuteur mécanique

Après avoir placé les commandes de thermostat dans les positions désirées, tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, puis tournez-la en sens inverse jusqu'au temps désiré; une fois ce dernier écoulé, la sonnerie retentira Le minuteur avertit juste que le temps est écoulé, sans interrompre la fonction en cours.



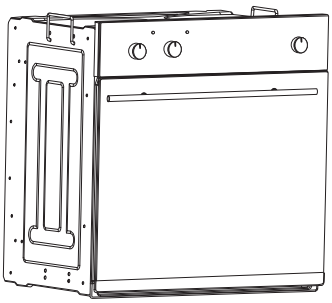
A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 50 06/01/2012 5:14 PM

Et **dans** le **détail...**

Soin et **entretien** 52

Informations techniques et **juridiques** 57

Installation 61



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 51 06/01/2012 5:14 PM

Les règles d'or du soin et de l'entretien

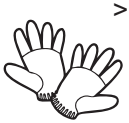
IMPORTANT !
Par mesure de sécurité, avant de commencer à nettoyer le four, débranchez-le toujours de l'alimentation ou enlevez le câble d'alimentation de l'appareil.

1. Le nettoyage d'un four qui ne dispose pas de fonctions autonettoyantes doit être effectué après chaque utilisation, quand l'appareil est éteint mais encore tiède, mais non chaud, de sorte que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à retirer, ainsi que les éclaboussures de graisse qui ne sont pas encore trop dures ni consistantes.
2. Pour nettoyer les pièces externes en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; n'utilisez pas de produits en poudre qui contiennent des substances abrasives.

Normalement, passez un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit :

Nettoyage de la cavité du four

> Vaporisez un nettoyant pour four propriétaire à l'intérieur du four et laissez-le agir pendant la durée indiquée dans les instructions du fabricant. Utilisez ensuite une éponge propre pour essuyer le résidu de mousse.



> Portez des gants en caoutchouc afin que le nettoyant n'entre pas en en contact avec votre peau et assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pour disperser les vapeurs produites par le nettoyant. Recommencez si nécessaire.
> Évitez également d'utiliser des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des substances acides ou abrasives, en particulier pour le nettoyage des parois vernies. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées.
> N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni d'appareil à vapeur pour nettoyer le four.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 52 06/01/2012 5:14 PM

> Utilisez seulement un nettoyant recommandé pour ce type de matériau – évitez les produits à base de chlorure, comme l'eau de Javel.

Nettoyage de la porte en verre (Fig. 4)

> Si possible, enlevez la porte en verre du four en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de détergent pour nettoyer les sections en verre de la porte.

> N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager le verre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raie, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.

> Pour faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte peut être retirée. Le démontage de la vitre est décrit ci-dessous.

> Après avoir retiré les vis de fixation de la vitre située sur la face intérieure de la porte, enlevez la vitre avec précaution Sur les versions équipées de trois vitres, il est possible de démonter également la vitre intermédiaire. Le procédé est le même que celui décrit plus haut.

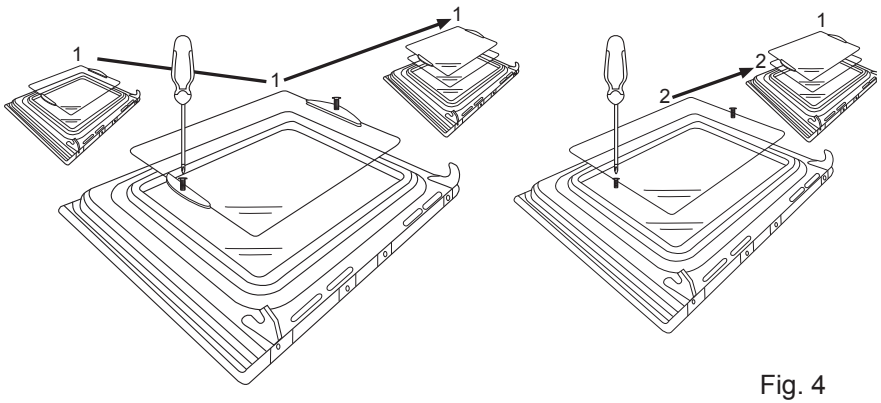
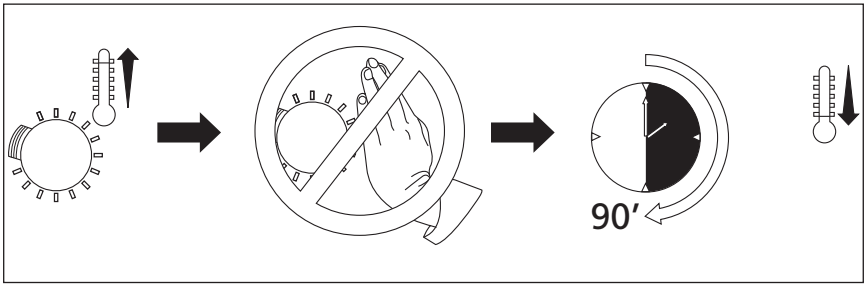


Fig. 4

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 53 06/01/2012 5:14 PM

Remplacement de l'ampoule du four (Fig.5)

> Non couvert par la garantie de l'appareil.



ATTENTION : Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, ouvrez la porte du four et retirez les étagères.

Le four a une ampoule dont les caractéristiques sont les suivantes :
> 15 W ou 25 W, 300 ºC et type E-14

1. Retirez le couvercle protecteur en verre de l'ampoule, en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez la vieille ampoule et l'éliminer d'une façon sure et écologique, changez-la pour une du type spécifié dans les "Informations Techniques" et remontez le protecteur.

Remarque: Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utiliser une mâchoire pour le retirer.

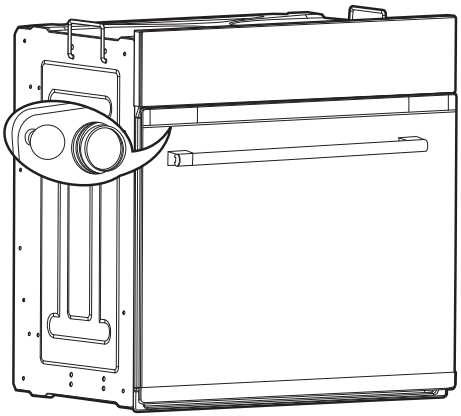


Fig. 5

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 54 06/01/2012 5:14 PM

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Erreur au niveau de la connexion, ou absence de connexion.	Mettez le secteur hors tension et vérifiez si un fil a été déconnecté.
	Les connexions de l'alimentation sont lâches.	Mettez le secteur hors tension et vérifiez si un fil a été déconnecté.
	Quelque chose dans l'installation domestique n'est pas correct.	Mettez le secteur hors tension et vérifiez si un fil a été déconnecté.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule a grillé.	Remplacez l'ampoule comme indiqué dans le manuel dans la section "Soin et entretien".
Le four ne chauffe pas	Une fonction est sélectionnée.	Sélectionnez une fonction de cuisson en tournant le sélecteur.
	Une température est sélectionnée.	Choisissez une température en tournant le sélecteur.
Le gril ne chauffe pas correctement	La puissance définie pour le gril est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la puissance du gril.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 55 06/01/2012 5:14 PM

Recyclage et élimination

Protection de l'environnement

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères.

Lorsque des infrastructures adéquates existent, merci de recycler les produits comme il se doit. Prenez contact avec les autorités locales ou avec votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage.

En vous assurant que ce produit sera éliminé correctement, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas manipulé d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 56 06/01/2012 5:14 PM

Données techniques

Dimensions intérieures :

Hauteur:	340 mm
Largeur:	440 mm
Profondeur:	390 mm
Volume utile:	59 litres

Informations électriques :

Tension nominale:	220 V – 240 V~ 50 Hz
Connexion d'alimentation:	13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm)

Absorption de puissance:

Résistance sol:	1.30 kW
Résistance plafond:	0.90 kW
Resistance gril:	1.35 kW

Câble d'alimentation de réseau:
3 x 1.5 mm^2 type H07RN-F <HAR>
Ampoule du four: 15 W – 25 W / 300 ºC vis du type E-14

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 57 06/01/2012 5:14 PM

Garantie

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois. Vos droits légaux ne sont aucunement limités et ne peuvent pas être modifiés par une autre garantie qui aurait été accordée avec l'unité.

Cette garantie ne couvre pas:

A. Les appels au service client qui ne sont pas liés à un défaut quelconque de l'appareil. Le coût d'un appel de service sera facturé s'il s'avère que le problème ne provient pas d'un défaut de l'appareil. Par exemple : -

> Correction de l'installation de l'appareil.
> Instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
> Remplacement de fusibles ou correction du câblage domestique.
> Correction de défauts causés par l'utilisateur.
> Bruit ou vibration considérés comme normaux.
> Endommagement accidentel ou intentionnel, utilisation inappropriée ou modifications susceptibles d'affecter ou affectant la performance de l'appareil.
> Consommables tels que les filtres et les ampoules.

B. Défauts causés par des facteurs autres que:

> Utilisation domestique normale ou
> Utilisation conforme au manuel d'utilisation.

C. Le coût des réparations effectuées par un centre de réparation non agréé ou le coût de la correction de ces réparations non autorisées.

D. Entretien normal recommandé tel que défini dans le manuel d'utilisation.

Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans un environnement domestique (habitation). Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales (de quelque nature que ce soit). Tout usage commercial affecte la garantie de l'appareil.

Le réparateur agréé du fabricant doit être contacté si un entretien est nécessaire pendant la période de garantie.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 58 06/01/2012 5:14 PM

Déclaration de conformité CE

FABRICANT: CATA

CE

ADRESSE:	**C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Espagne)**

Nous certifions par la présente que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences essentielles des directives européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de la législation nationale.

APPLICATION MACHINE:	**CLEF2SS-C**
TYPE:	**FOUR**
DIRECTIVES CE APPLIQUÉES:	**Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336**
NORMES HARMONISÉES APPLIQUÉES:	**Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6**
NORMES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES INTERNATIONALES:	**ISO9001:2008**

LIEU: Torelló

David Sala

Directeur technique

Cet appareil respecte les lois en matière de suppression des parasites radioélectriques.

La politique du fabricant visant à améliorer en permanence le produit, le fabricant se réserve le droit d'adapter et d'effectuer toute modification considérée comme nécessaire sans avis préalable.

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 59 06/01/2012 5:14 PM

Et dans le détail...

Lignes d'assistance à la clientèle

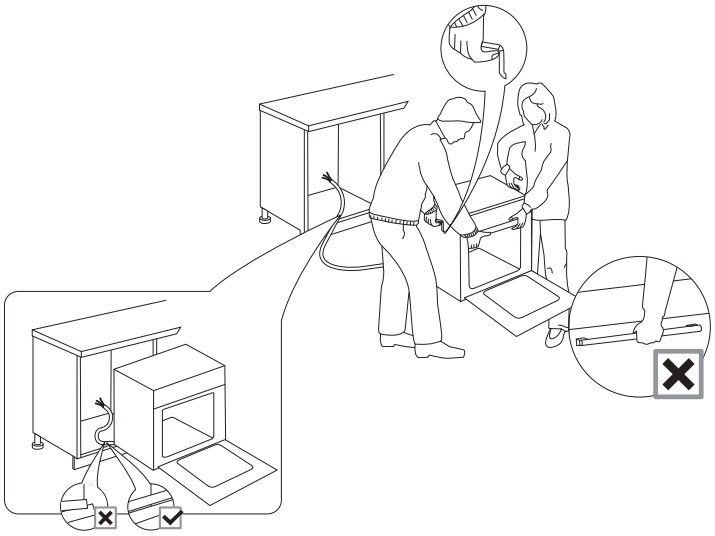
Lorsque vous appelez le service client, veillez à toujours avoir le numéro du modèle et le numéro de série sous les yeux.

Veuillez conserver votre reçu ou votre facture en lieu sûr car ils seront demandés comme preuve de la date d'achat.

RU et Irlande du N – ISDAL – t : 0844 8001128 – e : uksupport@cnagroup.hk
République d'Irlande (RI) – ISDAL – t : 1-800 535542
France – SIDEPAR – t : 01 56 48 02 60 - e : callcenter@sidepar.fr

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 60 06/01/2012 5:14 PM

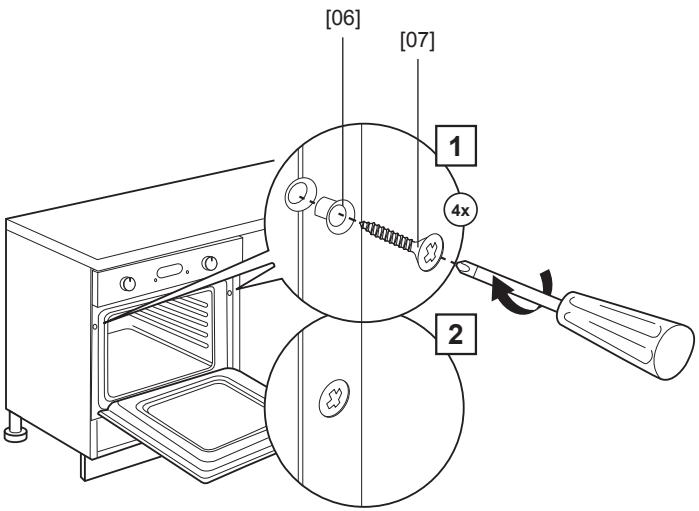
01



02

[06] x 4

[07] x 4



A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 61 06/01/2012 5:14 PM

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 62 06/01/2012 5:14 PM

A110088_KSO_CLEF2SS-C_oven_v1_EN_FR_2011_12_12.indb 63 06/01/2012 5:14 PM

GB-IE

B&Q plc,
Chandlers Ford, Hants,
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

FR

Castorama France
BP 101 - 59175 Templemars
www.castorama.fr
N°Azur 0 810 104 104
Dites «Question» (prix appel local)